



GINKGO GARTEN

Café & Bistro

Schön, dass Ihr da seid

Wir wollen, dass Ihr Euch in schönem Ambiente bei liebevoll zubereiteten Leckereien wohlfühlt.

Regional, saisonal, fair trade

Rhabarberkuchen im Frühling? Aber sicher. Erdbeeren im Winter? Nicht bei uns. Was regional verfügbar ist, kaufen wir auch regional ein. Insbesondere bei Gemüse und Obst gilt: regional vor Bio. Allerdings kommen die Zitronen nun mal aus Übersee und der Tee wächst auch nicht gerade um die Ecke. In diesen Fällen setzen wir nach Möglichkeit auf fair gehandelte Produkte.

Selbstgemacht

Die frischen Zutaten werden von uns nach dem Slow-Food-Prinzip selbst verarbeitet. Brot, Käse und Wurst kommen selbstverständlich von regionalen Handwerksbetrieben unseres Vertrauens. Convenience-Produkte sind in unserem Café tabu.

Bio

Hackfleisch und Käse haben bei uns immer höchste Bio-Qualität und stammen direkt aus der Region. Die Freiland Eier beziehen wir vom nahegelegenen Wacholderhof. Dort können wir uns regelmäßig davon überzeugen, dass es den Hühnern gut geht. Ansonsten gilt auch hier: regional vor Bio.

Vegetarisches und Veganes

Unser Schwerpunkt liegt auf der vegetarischen Küche. Einige Speisen, Kuchen und Weine sind vegan. Für einzelne Produkte können wir vegane Alternativen anbieten - einfach fragen!

Allergie und Nahrungsmittelintoleranz

Grundsätzlich verwenden wir frische Zutaten und verzichten auf künstliche Zusatzstoffe. Wir müssen Euch dennoch darauf hinweisen, dass in unseren Speisen alle Allergene vorkommen können (z.B. Nüsse, Äpfel usw.). Gerne geben wir Euch persönlich Auskunft. Wir können aber garantieren, dass kein Triglycerid-Molybdän-Saft enthalten ist ;)

Selbstverständlich bekommt Ihr Euren Cappuccino auf Wunsch laktosefrei oder mit Sojamilch. Und unser selbstgebackener Schokoladenkuchen ist glutenfrei.

Wenn es Euch gefallen hat...

dann sagt es gerne weiter. Sollte es einmal nicht nach Euren Wünschen verlaufen oder schmecken, sind wir für konstruktive Kritik, am liebsten persönlich und direkt, jederzeit offen.

Aufgrund der Vielfalt unserer Zutaten können wir nicht ausschließen, dass in unseren Speisen Allergene (Nüsse etc.) enthalten sind. Deshalb wendet Euch bei Fragen bitte an unser Servicepersonal.

Alle Preise inkl. gesetzlicher Mehrwertsteuer und Service.



GINKGO GARTEN

Café & Bistro

Kaffee

auf Wunsch auch koffeinfrei

Espresso	2,10 €
doppelter Espresso	3,30 €
Espresso Macchiato	2,40 €
Kaffee Crema	2,60 €
Kaffee Crema doppelt	4,90 €
Cappuccino	3,20 €
Latte Macchiato	3,80 €
Latte Macchiato extra mit doppeltem Espresso	4,90 €
Milchkaffee klein	3,40 €
Milchkaffee groß	4,00 €

Milch und Kakao

Kinder-Cappuccino kleine geschäumte Milch	0,00 €
Heiße Milch mit Honig	2,80 €
Heiße Schokolade klein	3,40 €
groß	4,00 €
Heiße Schokolade mit Sahne klein	3,80 €
groß	4,40 €

eiskalt

Eiskaffee mit Sahne	5,50 €
Eisschokolade mit Sahne	5,50 €

Sojamilch statt Vollmilch 0,50 € Aufschlag

Tee

Grüner Tee	3,20 €
Ginkgo-Tee	3,50 €
Schwarzer Tee Darjeeling, Assam, Ostfriesische Mischung, English Breakfast, Earl Grey	3,50 €
Früchte- und Kräutertees (bio, fair trade)	3,00 €
Balance Kräuter mit Sternanis, Fenchel und Süßholz	
Enjoy Rooibostee mit Zimt und Vanille	
Power Kräutertee mit Ingwer, Zimt und schwarzem Pfeffer	
Rooibos Caramel sahnig-mild	
Früchtetee erfrischend, vollmundig	
Chai Latte indischer Gewürztee (fair trade) in geschäumter Milch	4,00 €
Chai Chocolate indischer Gewürztee (fair trade) in heißer Schokolade, Milchschaum	4,20 €
Ingwer-Tee (frisch)	3,80 €
Minz-Tee (frisch)	3,80 €

HEISSE GETRÄNKE



GINKGO GARTEN

Café & Bistro

Wasser

Kiedricher Quellwasser mit Eis und Zitrone

klein (0,25 l) _____ **1,50 €**

groß (1,0 l) _____ **3,00 €**

Taunusquelle klein (0,25 l) _____ **2,20 €**

spritzig, medium

Taunusquelle groß (0,75 l) _____ **5,50 €**

spritzig, medium

Säfte und Schorlen

Säfte von Rapps (0,2 l) _____ **3,00 €**

Orange, Apfel, Schwarze Johannisbeere, Traube

als Schorle

klein (0,25 l) _____ **2,50 €**

groß (0,4 l) _____ **4,00 €**

Selbstgemachte Limonade

Zitrone-Minze (0,4 l) _____ **4,80 €**

Orange-Ingwer (0,4 l) _____ **4,80 €**

Kola und Limo

Fritz Kola (0,33 l) _____ **3,20 €**

Fritz Kola zuckerfrei (0,33 l) _____ **3,20 €**

Proviant Rhabarber (0,33 l) _____ **3,20 €**

Proviant Marajuca & Orange (0,33 l) _____ **3,20 €**

Bier

Gude Bier (0,33 l) _____ **3,20 €**

Lammsbräu Pils bio (0,33 l) _____ **3,50 €**

Lammsbräu Pils alkoholfrei bio (0,33 l) _____ **3,40 €**

Lammsbräu Radler (0,5 l) _____ **3,90 €**

Radler alkoholfrei (0,5 l) _____ **3,90 €**

Engel Hefeweizen (0,5 l) _____ **4,00 €**

Erdinger Hefeweizen alkoholfrei (0,5 l) _____ **4,00 €**

Longdrinks

Sekt mit Zitronensorbet _____ **4,50 €**

Sekt mit rotem Weinbergspfirsichlikör _____ **5,00 €**

Aperol Spritz _____ **6,50 €**

Hugo _____ **6,50 €**

Spirituosen

Weinhefebrand (2cl) _____ **3,00 €**

Roter Weinbergspfirsichlikör (2cl) _____ **3,00 €**

KALTE GETRÄNKE



GINKGO GARTEN

Café & Bistro

Weißweine

Riesling trocken

2018er Riesling trocken

Weingut Kaufmann (VDP), Eltville-Hattenheim/Rheingau

kraftvoll, schön trocken

0,1l _____ 3,30 €

0,2l _____ 5,50 €

Riesling feinherb

2018/19 Johannisberger Erntebringer

Weingut Trenz, Geisenheim-Johannisberg/Rheingau

Mandarine, Karambole, Kaktusfeige

0,1l _____ 3,00 €

0,2l _____ 5,00 €

Riesling fruchtig-mild

2018er Riesling Kabinett restsüß

Weingut Trenz, Geisenheim-Johannisberg/Rheingau

Mandarine, Birne, Kumquat

0,1l _____ 3,00 €

0,2l _____ 5,00 €

Andere Rebsorten

2018er Grauburgunder trocken

aus Rheinhessen

Weinmanufaktur Stefan Breuer, Eltville-Rauenthal

Pfirsich, Aprikosen, leichte Mineralik

0,1l _____ 3,40 €

0,2l _____ 5,60 €

2018er Sauvignon Blanc feinherb

aus Rheinhessen

Weinmanufaktur Stefan Breuer, Eltville-Rauenthal

Holundernoten, grüne Paprika und Stachelbeeren

0,1l _____ 3,40 €

0,2l _____ 5,60 €

Rot und Rosé

2018er Rosé trocken

Weingut Trenz, Geisenheim-Johannisberg/Rheingau

Beerenaromen

0,1l _____ 3,00 €

0,2l _____ 5,00 €

2017er Pinot Noir trocken

Weingut Speicher-Schuth Kiedrich/Rheingau

tiefroter Spätburgunder mit Pflaumenaromen

0,1l _____ 4,00 €

0,2l _____ 7,00 €

Weinschorle & Sekt

Weinschorle

0,25l _____ 3,60 €

0,4l _____ 5,00 €

Ohlig „Privat“ trocken

0,1l _____ 3,90 €

0,75l _____ 25,00 €

WEINE



GINKGO GARTEN

Café & Bistro

Frühstück

Süß klein _____ 4,50 €

Croissant mit Butter und wahlweise mit selbstgemachter Konfitüre, Honig oder Nuss-Nougat-Creme

Süß groß _____ 10,50 €

Croissant, Brötchen, Butter, Nuss-Nougat-Creme, selbstgemachte Konfitüre, Frischkäse, Honig, Obst nach Saison

Kernig

Selbstgemachtes Crunchy-Müsli mit Nüssen und Früchten, dazu Milch oder Naturjoghurt

klein _____ 6,50 €

groß _____ 8,50 €

mit Sojajoghurt (vegan) 0,50 € Aufschlag

Vegan _____ 12,50 €

Hummus, orientalische Tomaten-Paprika-Creme, selbstgemachte Konfitüre, Schoko-Creme, Alsan-Margarine, kleines Crunchy-Müsli mit Sojajoghurt, Obst und Rohkost nach Saison, Brotkorb

Vegetarisch _____ 12,90 €

Bio-Käse aus dem Taunus, Frischkäse, selbstgemachte Konfitüre, Nuss-Nougat-Creme, Butter, Obst und Rohkost nach Saison, Brotkorb

Käsig _____ 13,50 €

Bio-Käse aus dem Taunus, Frischkäse, Chutney, selbstgemachte Konfitüre, Butter, Obst und Rohkost nach Saison, Brotkorb

Herzhaft _____ 14,50 €

Schinken, Wurst und Bio-Käse, Kräuterfrischkäse, Butter, Obst und Rohkost nach Saison, Brotkorb

Rühr- oder Spiegeleier

aus 3 Wachholderhof-Eiern
mit 2 Scheiben Brot und Butter

pur _____ 6,50 €

mit Bacon _____ 8,50 €

Kinderfrühstück

½ Brötchen mit Butter und Belag nach Wahl,
dazu Apfelschnitze oder Knabbergurke

1 Kinder-Cappuccino, kleiner Kakao
oder Saftschorle inklusive _____ 4,50 €

Räuberteller _____ 0,00 €

Extras

1 Brötchen oder 2 Scheiben Brot _____ 1,80 €

Croissant _____ 2,50 €

Butter oder Margarine _____ 0,80 €

Süße Aufstriche extra _____ 2,00 €

Herzhafte Aufstriche extra _____ 2,50 €

2 Scheiben Wurst, Schinken
oder Käse _____ 4,00 €

Gekochtes Wachholderhof-Ei _____ 1,80 €

kleines Crunchy-Müsli mit Früchten _____ 4,00 €

Orangensaft aus 3 Orangen
frisch gepresst _____ 4,20 €

FRÜHSTÜCK

BIS 12 UHR



GINKGO GARTEN

Café & Bistro

aktuelle Angebote

siehe Aushang

Rheingauer Klassiker

Spudekäs' _____ **8,50 €**
mit Brot und Brezelchen

Handkäsesalat _____ **9,50 €**
mit Äpfeln und Walnüssen
dazu Brot und Butter

Rheingauer Käse-Vesper _____ **13,50 €**
Sundekäs', Handkäsesalat, Auswahl an regionalem
Bio-Käse, hausgemachtes Chutney, Brot und Brezelchen

Sandwiches und Stullen

Hummus-Gurken-Sandwich _____ **5,50 €**

2 Käsestullen (vegetarisch) _____ **8,00 €**
Vollkornbrot, Bio-Käse auf Salat, fruchtiges Chutney

2 Schinkenstullen _____ **8,80 €**
Vollkornbrot, roher Schinken auf Salat, Tomatenrelish

Salate

Beilagensalat _____ **4,00 €**

Bunter Salatteller _____ **13,00 €**
mit Ziegenfrischkäse, selbstgemachtem Fruchtgelee
und Walnüssen

Für Kinder

Nudeln mit Tomatensoße

und Knabbergurke _____ **5,50 €**

Hot Dog á la Ginkgo _____ **6,50 €**

Bio-Wiener im Brötchen mit Ketchup und Knabbergurke

Desserts

Selbstgemachte Kuchen aus der Vitrine

Trockene Kuchen _____ **3,50 €**

Tartes und Obstkuchen _____ **3,80 €**

American Cheesecake _____ **4,20 €**

Torten _____ ab **4,20 €**

Eis

Italienisches Speiseeis

Vanille, Schoko, Erdbeer, Mango, Zitronensorbet

Mini Portion (1 Kugel) _____ **1,30 €**

kleine Portion (2 Kugeln) _____ **2,60 €**

mittlere Portion (3 Kugeln) _____ **3,90 €**

große Portion (4 Kugeln) _____ **5,20 €**

Portion Sahne _____ **0,80 €**

Eiskaffee mit Sahne _____ **5,50 €**

Eisschokolade mit Sahne _____ **5,50 €**

BISTRO-KÜCHE

AB 12 UHR